Cocina con horno y grill a gás

Instrucciones para la instalación y uso

K1I2/E

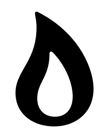
K1G2/E

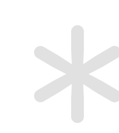
K1I2 S/E

K1G2 S/E

KN1I2 S/E

KN1G2 S/E











ES **Cocina con horno gas y grill gas**
Instrucciones para la instalación y uso

GB Cooker with gas oven and gas grill
Instructions for installation and use

Advertencias

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:
- **diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados**
- **requiera siempre el uso de repuestos originales**

1 **Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.**

2 **Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.**

3 **Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**

4 Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.

5 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

7 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

8 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.

9 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.

10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.

11 En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

12 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.

13 **No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.**

14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

15 **Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**

16 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
- no usar el aparato con los pies descalzos
- no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
- no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del toma de corriente.
- no dejar expuesto el aparato a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.

17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

18 Cuando decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del toma de corriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso, para sus juegos.

19 Sobre los quemadores y sobre las placas eléctricas no se deben colocar ollas inestables o deformadas para evitar accidentes por su vuelco. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.

20 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funcionamiento.

21 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.

22 Controlar que los pomos estén siempre en la posición ”•”/”○”cuando el aparato no se utiliza.

23 Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. **Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

24 Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la “Colocación”.

25 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

26 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto, conviene que todos los quemadores y las placas eléctricas eventuales resulten bien apagadas antes de bajar la protección.

27 **Advertencia:** se recomienda no colocar nunca contenedores muy calientes, comida caliente y material inflamable dentro del cajón calientaplatos.

28 No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

29 Evitar que los niños jueguen con el aparato.

30 ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla.

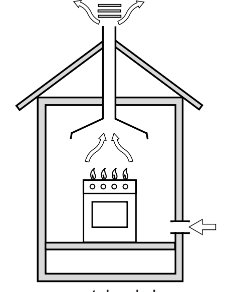
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme a las normas vigentes

Importante: Cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la cocina desconectada de la fuente eléctrica.

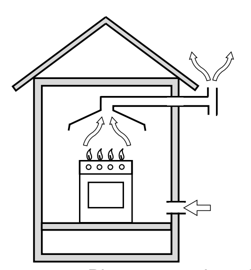
Colocación

Importante: este aparato se puede instalar y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales vigentes. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.

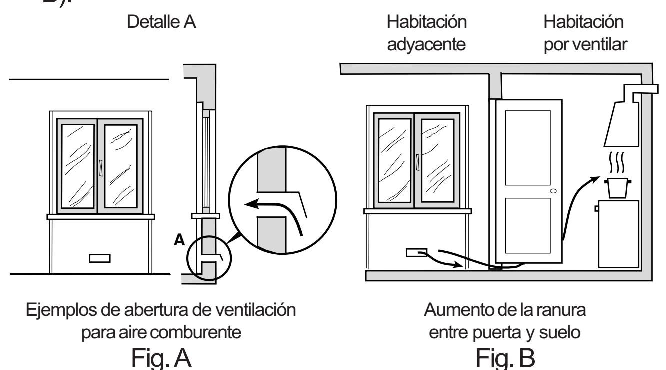


En chimenea o en tubo de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)



Directamente al exterior

b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm2 (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio, ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Ejemplos de abertura de ventilación para aire comburente

Fig. A

Aumento de la ranura entre puerta y suelo

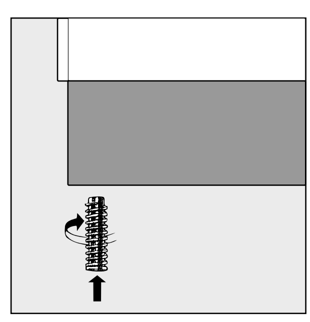
Fig. B

c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.

d) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

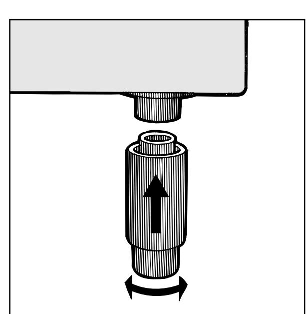
Nivelación

Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.



Montaje de las patas (presente sólo en algunos modelos)

Se suministran patas que se empotran por debajo de la base de la cocina.



Instalación de la cocina

Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación de la cocina se deben observar las siguientes precauciones:

a) El aparato se puede colocar en la cocina, en el comedor o en un monolocal, pero no en el cuarto de baño.

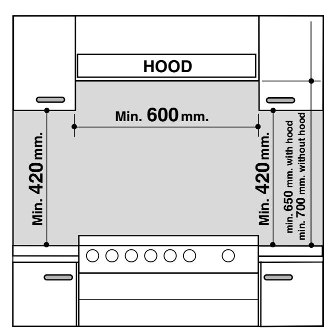
b) Los muebles que rodean el aparato deben estar ubicados a 200 mm., como mínimo, de la cocina. Las cortinas no se deben colocar detrás de la cocina o a menos de 200 mm de los costados del aparato.

c) Eventuales campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el manual de instrucciones de las campanas.

d) Cuando la cocina se instale debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima al plano de cocción de 420 mm, (milímetros). La distancia mínima a

la cual se pueden colocar muebles de cocina inflamables, directamente sobre la superficie de trabajo, es de 700 mm.

e) La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable.



Conexión gas

La conexión del aparato a la tubería o a la bombona de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”. En algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indiferentemente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la abrazadera con la tapa de cierre y substituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En el caso de alimentación con gas líquido, desde bombona, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas Nacionales vigentes.
Importante: para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verificar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores y picos”.

Conexión del tubo flexible

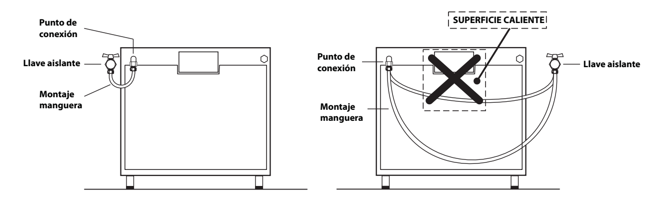
Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas Nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo que se va a utilizar debe ser:

-8 mm para alimentación con gas líquido;
-13 mm para alimentación con gas metano;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigencia:

• No debe resultar, en ningún punto de su recorrido, en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
• no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
• No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torsión y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulaciones.
• No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas con partes móviles o que quede aplastado.
• Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Verifique que el tubo esté bien apretado en sus dos extremos y fíjelo por medio de abrazaderas de manguera conformes con las Normas Nacionales en vigencia. Cuando una o más de estas condiciones no pueda ser respetada, será necesario recurrir a los tubos metálicos flexibles, conformes a la normas Nacionales en vigencia.
En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la normas nacionales en vigencia.



Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

Eliminar la abrazadera presente en el aparato. El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conformes y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm.

Control de la estanqueidad

Importante: finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.
Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión comprobar que:

• la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver placa de características);
• la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo a las normas y disposiciones de ley;
• pueda accederse fácilmente al toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la cocina.

Nota: no utilice reducciones, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Adaptación de la placa de cocinar a los distintos tipos de gas

Para adaptar la cocina a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma ha sido predispuesta (indicado en la tapa), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

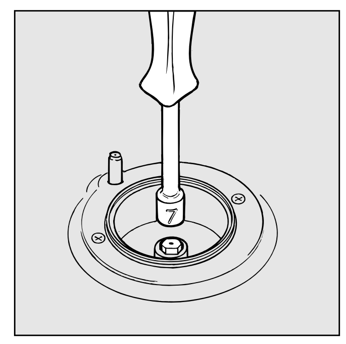
a) Sustituir la boquilla, ya montada, por la que contiene el embalaje “accesorios de la cocina”.

Atención: La abrazadera para gas líquido lleva impreso el número 8, la del gas metano el número 13. Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

b) Sustitución de los picos de los quemadores de la placa de cocción:

• sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
• destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y sustituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores y picos”).

- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.



c) Regulación de mínimos de los quemadores de la placa de cocción:

- llevar la llave a la posición de mínimo;
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
  Nota: cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.
- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.

d) Regulación de aire primario de los quemadores de la placa de cocinar:
Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación del horno a los distintos tipos de gas

a) Sustitución del pico del quemador del horno:

- quitar el compartimiento calienta-platos
- extraer la protección deslizable "**A**" (Fig. C);
- sacar el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "**V**" (ver Fig. D); La operación se facilita quitando la puerta del horno.
- destornillar el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos (ver fig. E) o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).

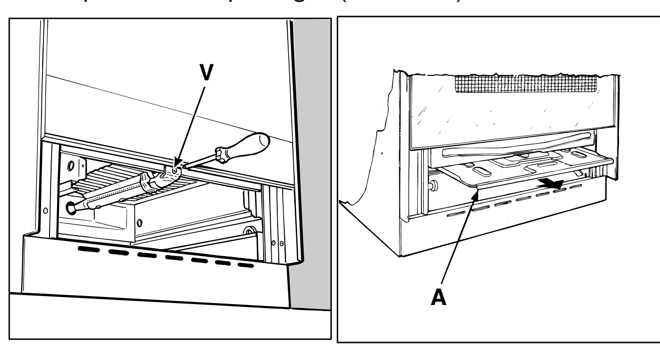


Fig. C Fig. D

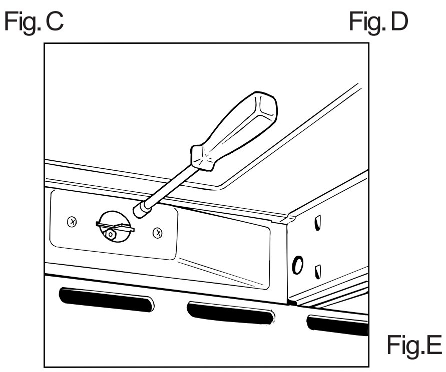


Fig.E

Regulación del mínimo del quemador del horno:

- llevar el mando hacia la posición de mínimo, señalada por
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación colocado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta obtener una pequeña llama regular;
- luego, comprobar que al girar rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo o abriendo y cerrando rápidamente la puerta del horno, no se produzcan apagados del quemador.

Adaptación del grill a gas a los distintos tipos de gas

Sustitución del pico del quemador del grill:

- quitar el quemador del grill después de haber quitado "**V**" el tornillo (ver Fig. F);
- destornillar el pico del quemador del grill sirviéndose de la llave a tubo para picos (ver Fig. G), o mejor aún de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).

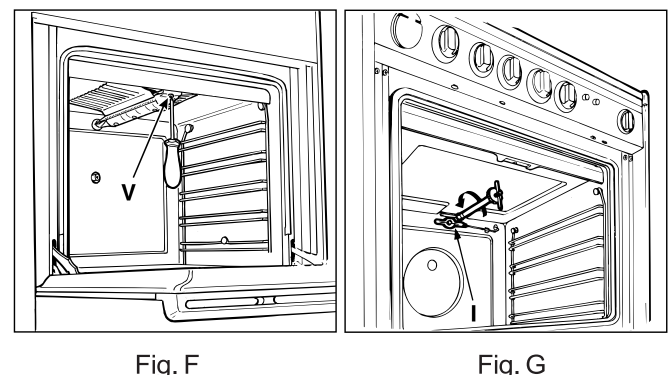


Fig. F Fig. G

<u>Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.</u>

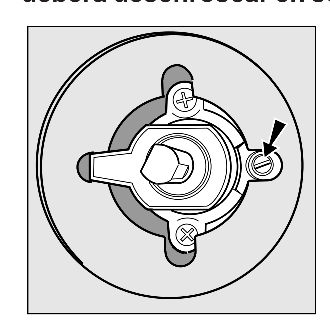
Atención

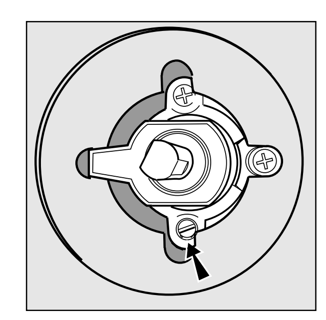
Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Nota

En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigencia sobre "reguladores para gas canalizado".

Nota: cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.

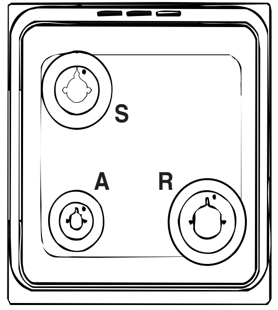




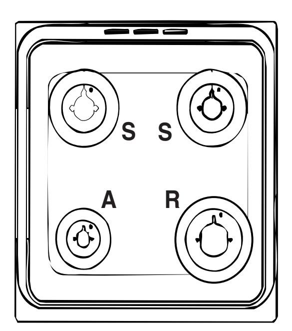
Características de los quemadores y de los picos

Tabla 1				Gas Líquido				Gas Natural	
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	pico 1/100	gasto* g/h		pico 1/100	gasto* l/h
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Mediano)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181
Auxiliar (Pequeño)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Horno	-	2.00	1.0	48 49	68	145	143	107	190
Grill		2,30			75	167	164	114	219
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar- gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K 1I2/E
K 1I2 S/E
K N1I2 S/E



K 1G2/E
K 1G2S/E
K N1G2S/E

Horno:

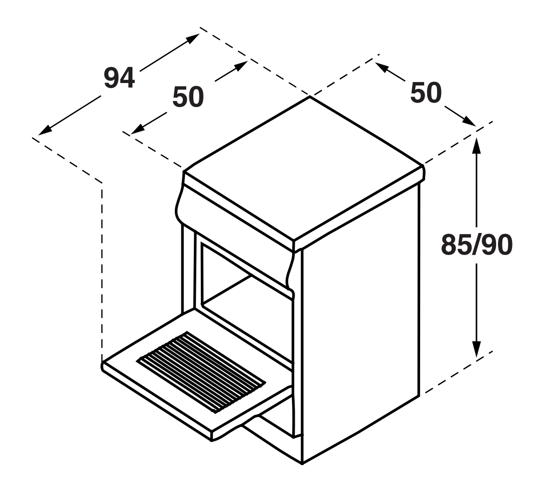
Dimensiones (HxAxP): 34x39x38 cm
Volumen: 50 Litros

Tensión y frecuencia de alimentación:

ver placa características

Quemadores:

adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características situada en la parte interna de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calientaplatos, en la pared interna izquierda.



ETIQUETA DE ENERGÍA y ECODISEÑO

Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE.
Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE
Reglamento EN 15181
Reglamento EN 30-2-1



Eliminación de electrodomésticos
La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

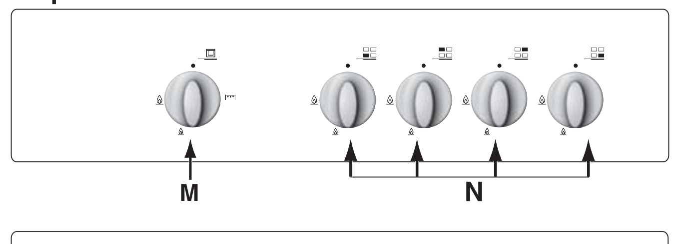
Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

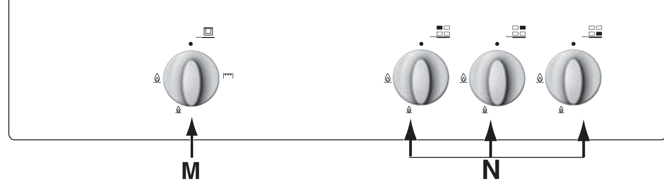
Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

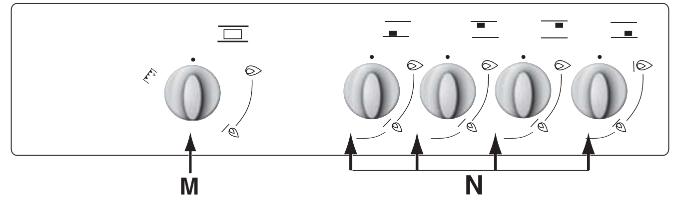
- 2009/142/**EC** del 30/11/09 (Gas) y sucesivas modificaciones;

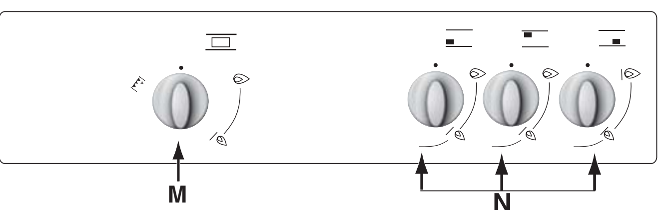
La cocina con horno y grill a gás

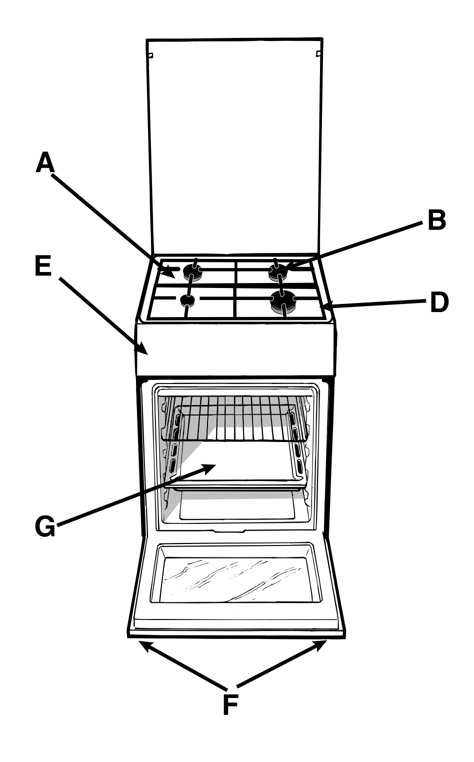
A. **Superficie de retención de posibles desbordes**
B. **Quemador a gas**
D. **Parrilla de la placa de cocción**
E. **Panel de mando**
F. **Patas regulables**
G. **Bandeja o plato de cocción**
M. **Perilla del horno y del grill**
N. **Perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción**

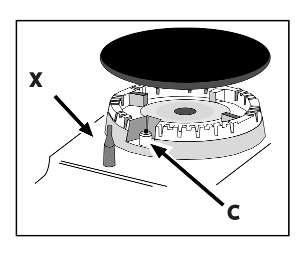


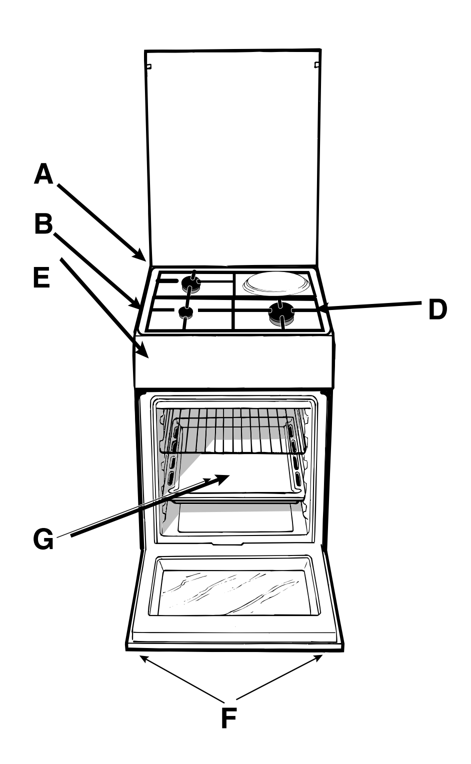












Dado que los quemadores del plano están dotados de dispositivo de seguridad (X) , después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla por 2-3 segundos aproximadamente para permitir el pasaje de gas hasta que se caliente el termopar de seguridad



La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa accionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

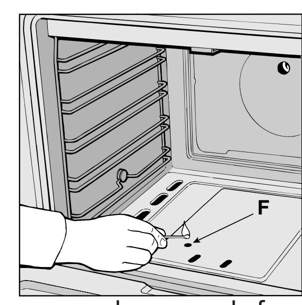
Las perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción (N)
En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un círculo lleno • , la posición del quemador de gas que ella acciona. Para encender uno de los quemadores, acercar al mismo una llama o un encendedor, pulsar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máximo . Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de máximo y de mínimo .
Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario, en cambio, girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

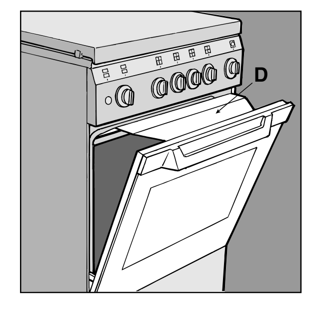
Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno y del grill (M)
Para encender el quemador del horno, acercar al orificio "**F**" una llama o un encendedor de gas y al mismo tiempo presionar a fondo y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx** .

Dado que la cocina está dotada de un dipositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla (M) por unos 6 segundos para permititr el pasaje de gas.



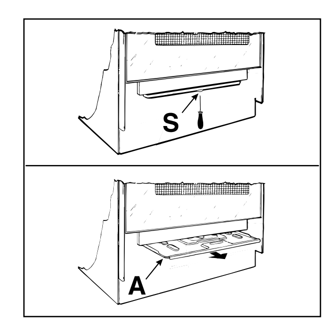
Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de **máximo** y de **mínimo** (140°C). Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario en cambio girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).
Presionando a fondo y girando la perilla "**M**" hasta la posición se pone en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos, que permite dorar las comidas además de ser aconsejado para la cocción de asados (chuletas, salchichas, roast-beef).
Dado que la cocina está dotada de un dispositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permitir el pasaje de gas.
Cuando se utilice la gril, la puerta del horno debe permanecer semi-abierta, en la posición intermedia. Antes de encender el grill acomodar la proteción en dotación.



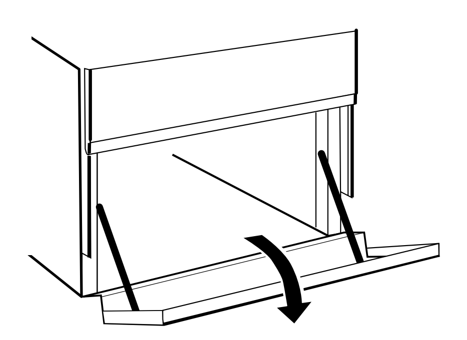
Advertencia importante: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.
Advertencia: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador horno y grill, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

Atención
Durante la cocción, la puerta del horno se calienta, no permitir que los niños se acerquen a la misma.

ATENCIÓN
Para extraer la protección deslizable "**A**" afloje el tornillo "**S**". Al final de las operaciones vuelva a montar la protección y bloquéela con el tornillo "**S**".
Antes de utilizar el horno, verifique que la protección deslizable "**A**" se haya fijado en la posición correcta.



Espacio inferior (presente sólo en algunos modelos)
Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta es necesario hacerlo girar hacia abajo.
Atención: no utilice nunca este espacio para el depósito de material inflamable.



Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para conseguir el mejor rendimiento será útil tener en cuenta lo siguiente :

- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- cuando se produce un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

Bruciatore	ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14



El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general
Cuando se hacen tartas, colocarlas siempre en el horno previamente calentado (15 min. aproximadamente).
Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcocho para evitar que la masa deje de aumentar su volumen. Las preparaciones batidas no deben ser muy fluidas, para no tener que prolongar demasiado el tiempo de cocción.
En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocción del pescado y de la carne
Las carnes deben ser piezas de un Kg. por lo menos, para evitar que puedan secarse demasiado. Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas bajas (150°C-175°C).Para las carnes rojas, que se desean bien cocidas por fuera, conservando en su interior el jugo, es aconsejable comenzar con una temperatura inicial alta (200-220°C) durante un breve tiempo, para después disminuirla sucesivamente. Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos cubrir las carnes con panceta o jamón y colocar las lonchas en la parte superior.

Uso del grill
Al utilizar las funciones grill, asentar la parrilla sobre los estantes del final, a partir de abajo (ver tabla de cocción) y seguidamente, para recoger la grasa y evitar que se forme humo, disponer una grasera en el primer estante inferior.

Mantenimiento periódico y limpieza de la cocina

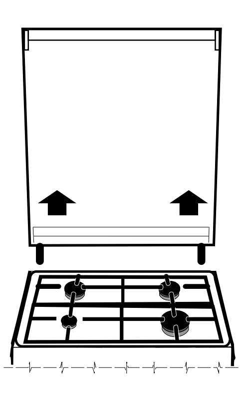
Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar, a menudo, una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

- Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- en las cocinas dotadas de encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido electrónico instantáneo y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no estén obstruidos;
- las placas eléctricas (cuando existen) se limpian con un paño húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias;
- El acero inox se mancha, a veces, cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas.

Nota: evite cerrar la tapa mientras los quemadores a gas estén todavía calientes. Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla.
Importante: controle periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustitúyalo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

Mantenimiento de las llaves de gas
Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.
Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.

Extracción de la tapa
La tapa de la cocina se puede extraer para facilitar su limpieza. Para extraer la tapa, es necesario abrirla completamente y tirar hacia arriba (ver la figura)



Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de “cocción diferida” le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.
- La base de la olla o sartén deben cubrir la placa caliente Si es menor, preciosa energía se desperdiciará y las ollas que hierven arriba dejarán restos incrustados que pueden ser difíciles de eliminar.
- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía
- Utilice ollas y sartenes completamente planos
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

Consejos prácticos para la cocción

Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de cocción (minutos)
Fideos					
Lasañas	2.5	4	210	10	60-75
Canelones	2.5	4	200	10	40-50
Fideos al horno	2.5	4	200	10	40-50
Carne					
Ternera	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Conejo	2.0	3	200	10	70-80
Cerdo	2.1	3	200	10	70-80
Cordero	1.8	3	200	10	90-95
Pescados					
Caballa	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentón	1.5	3	180-200	10	40-50
Trucha envuelta	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	4	220	15	15-20
Tortas					
Bizcochos	0.5	3	180	15	30-35
Torta glaseada	1.1	3	180	15	30-35
Tortas saladas	1.0	3	180	15	45-50
Tortas leudadas	1.0	3	165	15	35-40
Cocción al grill					
Bistecs de ternera	1	4		5	15-20
Chuletas	1,5	4		5	20
Hamburguesas	1	3		5	20-30
Caballa	1	4		5	15-20
Tostadas	n.° 4	4		5	4-5

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Important safety warnings

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
3 This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.
4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

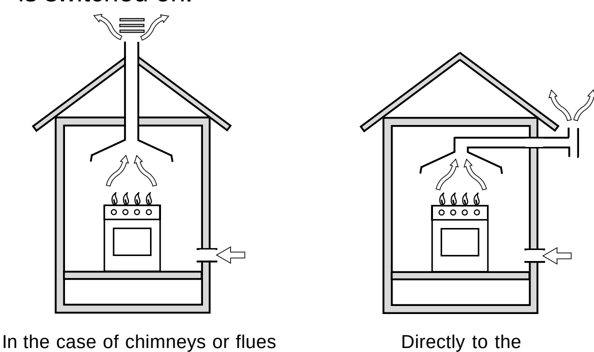
17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
22 Make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.
23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
24 Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
25 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
26 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
27 Warning: never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwarmer drawer.
28. Do not use steam cleaners to clean your oven.



All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.
Important: disconnect the cooker from the electrycity and gas supply when any adjustment, etc.

Positioning your appliance
Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers) — Directly to the exterior

b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m^3/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm^2 useable section and which must not be accidently obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

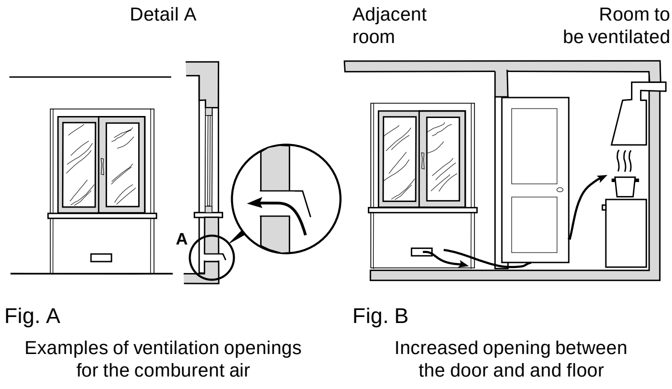


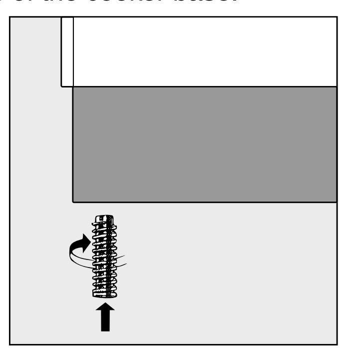
Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B
Increased opening between the door and and floor

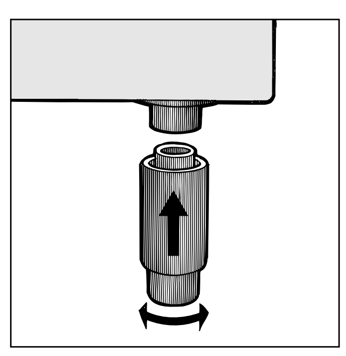
c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

Levelling your appliance (only on a few models)
Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.

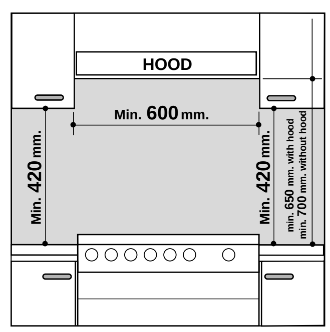


Mounting the legs (only on a few models)
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.
e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

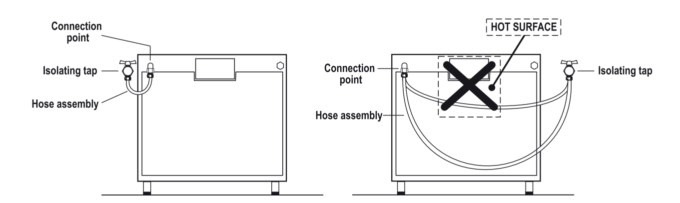
Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8 mm for liquid gas;
- 15 mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;



Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive.If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

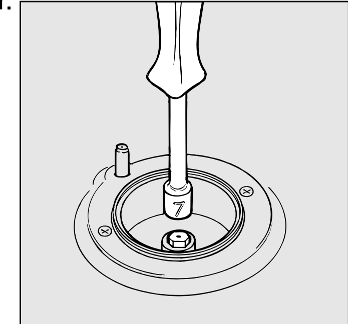
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.



c) Minimum regulation of the hob burners:
- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.
- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

d) Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:
- remove the warming drawer;
- remove the sliding protection “**A**” (see Fig.C);
- remove the screw and then the oven burner “**V**”(see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

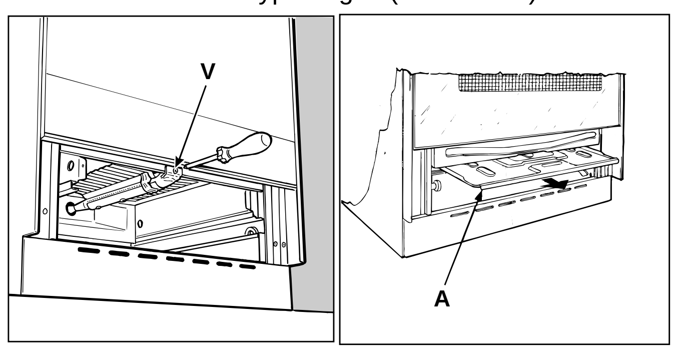


Fig. C Fig. D

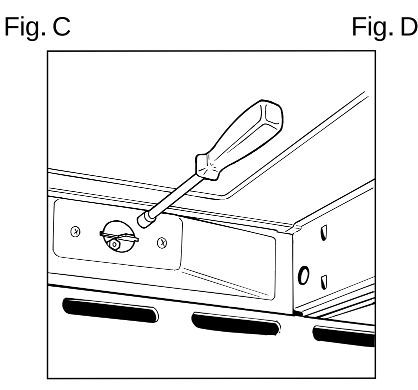
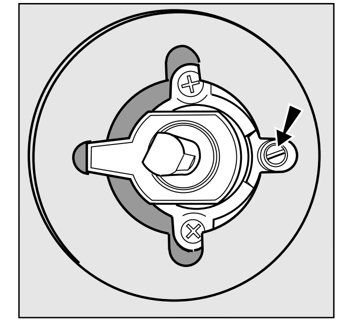
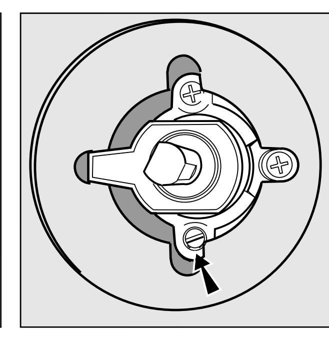


Fig.E

b) Minimum regulation of the oven burner without thermostat:
- light the burner as described in the paragraph “the oven knob” of the instruction booklet;
- take the knob to minimum, indicated by .
- remove the knob and turn the regulation screw which is positioned in or next to the tap pin until the flame is small but steady.
- check that the burner does not turn off when you turn the knob from high to low or when you open and close the oven door quickly.

N.B.: in the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.





Adapting the gas grill to different types of gas

Replacing the nozzle of the grill burner:
- remove the screw and then slide out the grill burner “**V**” (see Fig. F);
- unscrew the grill burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. G) or better still a 7 mm socket spanner; replace the nozzle with a nozzle for the new type of gas (see table 1).

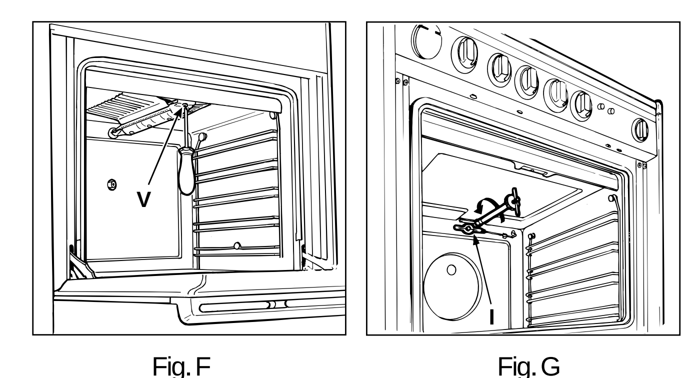


Fig. F Fig. G

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

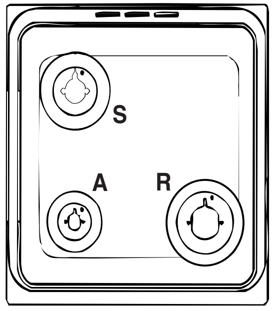
Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to “regulators for channelled gas”.

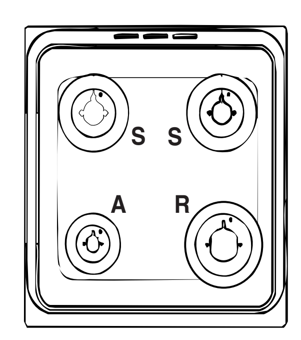
Burner and nozzle characteristics

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h ***	**	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	103	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Oven	-	2.00	1.0	48 / 49	68	145	143	107	190
Grill		2,30			75	167	164	114	219
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



K 1I2/E
K 1I2 S/E
K N1I2 S/E



K 1G2/E
K 1G2S/E
K N1G2S/E

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm
Depth: 38 cm
Height: 34 cm

Inner Volume of the Oven:

50 lt

Inner Dimensions of the FoodWarmer:

Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 17 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

Burners:

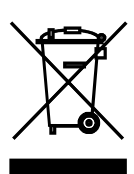
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.

ENERGY LABEL and ECODESIGN

Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU.
Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.

Standard EN 15181.

Standard EN 30-2-1



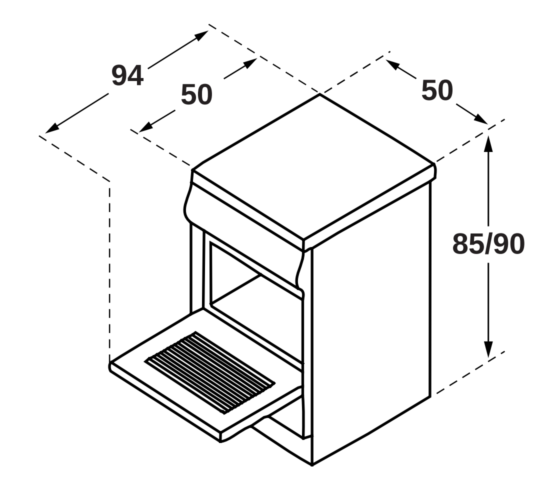
Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 2004/108/EC of15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



The cooker with gas oven and gas grill

A. **Tray for Catching Overflows**
B. **Gas Burner**
D. **Top Grate**
E. **Control Panel**
F. **Adjustable Feet or Legs**
G. **Dripping Pan or Baking Sheet**
K. **Oven Rack**
M. **Oven and Grill Control Knob**
N. **Control Knobs for Gas Burners on Hob**

M N

M N

M N

M N

A B E D K G F

A B E D G F

x c

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.
If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position*

The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

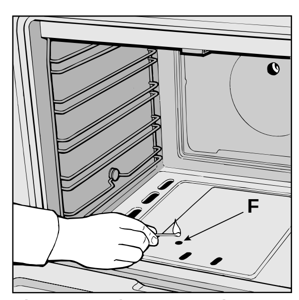
Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)
The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring:•. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off • (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** and **minimum**.
To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the • symbol).

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Oven and Grill Control Knob (M)
To light the oven burner, apply a lighted match or a lighter to hole and while pressing in all the way set the oven knob on **maximum**.





The burner can be used at maximum or intermediate settings. These settings, **maximum** and **minimum** are indicated on the knob, plus off, identified by the symbol • and operative when this symbol points to the notch.

For the minimum to maximum settings turn the knob counter clockwise from “Off”.
To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with setting •).

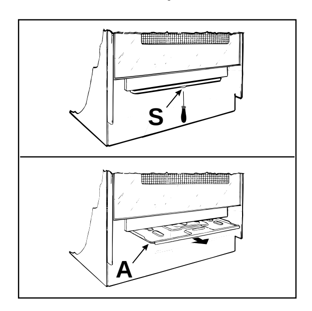
To use the grill, turn the knob clockwise till to setting after holding a lighted match or a lighter close to the grill burner. In this way the infrared ray comes on for browning the food or cooking roast, chops, sausages, roast-beef, etc.; for grill cooking, place a drip-pan under the grill to catch the grease.

Oven Light Button (O)

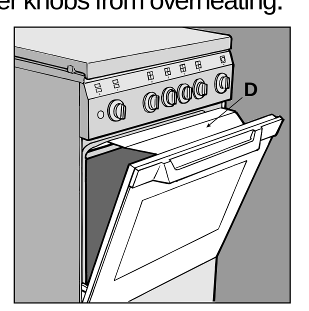
This button is marked by the symbol and switches on the light inside the oven so that you can monitor the cooking process without opening the door.

Caution
Keep children away from the oven door when in use because it becomes very hot.

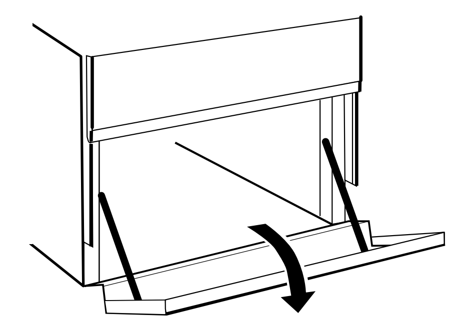
WARNING
To remove the sliding protection “**A**”, unscrew screw “**S**”. When you have finished, replace the protection and lock it in place with screw “**S**”.
Before using the oven, make sure the sliding protection “**A**” is fastened in the correct position.



The cooker is equipped with a thermometer on the oven door which shows the temperature inside the oven in degrees centigrade.
Important Notice: In the event the flame for the oven accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.
Important: when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector “**D**” between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.



Storage recess below the oven (only a few models)
Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm.To open the storage is necessary turn it downwards.
Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



Practical advice for burner use
In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink.In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up.
Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.
*Applies to the models with glass hob only.



Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

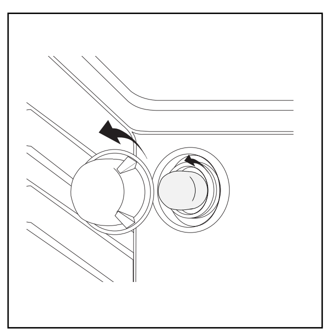
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



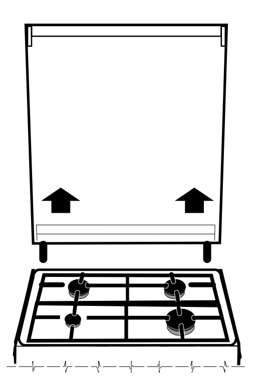
Gas tap maintenance

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	4	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	4	200	10	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitan	1.0	4	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40
Grill cooking					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	20-30
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	4-5

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.



Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

04/2014 - 195122604.00
XEROX FABRIANO

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com